Fr 70976.qxp 07/02/2006 15:33 Page 1

CAMPINGAZ®


| | | |
|---|---|---|
| FR | Utilisation et entretien | (2) |
| GB | Operation and maintenance | (6) |
| IT | Uso e manutenzione | (10) |
| NL | Gebruik en onderhoud | (14) |
| PT | Utilização e manutenção | (18) |
| DE | Benutzung und Wartung | (22) |
| NO | Anvendelse og skjøtsel | (26) |
| SE | Användning och skötsel | (30) |
| CZ | Použití a údrîba | (34) |
| PL | Użytkowanie i konserwacja | (38) |
| ES | Utilización y mantenimiento | (42) |
| DK | Anvendelse og vedligeholdelse | (46) |
| FI | Käyttö ja ylläpito | (50) |
| HU | Használat és karbantartás | (54) |
| SI | Uporaba in vzdrževanje | (58) |
| SK | Použitie a údržba | (62) |
| HR | Uporaba i održavanje | (66) |


FSC

Carte Privilège *(dernière page)*
Privilege Card *(last page)*
Scheda Privilegio *(ultima pagina)*
Carte Privilège *(laatste pagina)*
Cartão Privilégio *(última página)*
Privilegkarte *(letzte Seite)*
Privilegiumskort *(siste side)*
Förmånskort *(sista sidan)*
Karta Privilégium *(poslední stránka)*
Karta Klienta *(ostatnia strona )*
Tarjeta Privilège *(última página)*
Bonus-kort *(sidste side)*
Etukortti *(viimeinen sivu)*
Akciós kártya (Utolsó oldal)
Kartica prednosti (zadnja stran)
Karta klienta (posledná strana)
Kartica kupca (posljednja stranica)

**CAMPING GAZ ITALIA** VIA CA' NOVA 11, 25010 CENTENARO DI LONATO (BRESCIA) **ITALIA**

*070976 - 03*

# Utilisation et entretien

• Ne pas utiliser de charbon de bois à la place ou en plus de la pierre de lave.
• Ne pas utiliser de détendeur réglable
• Ne pas recouvrir le fond de cuve de papier d'aluminium
• Ne pas mettre de plaque métallique non conçue ou non recommandée par CAMPINGAZ sur ou à la place de la pierre de lave.

**Le non respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil.**

FR

## a) Pour votre sécurité

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. En cas d'odeur de gaz :

1) Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
2) Eteignez toute flamme vive.
3) Ouvrez le couvercle.
4) Si l'odeur persiste, voir § F ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.

## b) Lieu d'utilisation

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.
- **Attention**: des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Prévoir un débit d'air neuf de 2 $m^3$/kW/h.

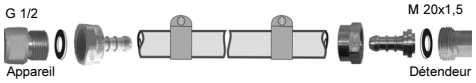
## c) Bouteille de gaz

- Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 4,5 à 15 kg munies d'un détendeur approprié :
- **France , Belgique , Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Croatie:** butane 28 mbar / propane 37 mbar
- **Pays-Bas, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Suisse, République Tchèque, Slovénie, Slovaquie, Hongrie:** butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Allemagne, Autriche** : butane 50 mbar / propane 50 mbar
- **Pologne**: propane 36 mbar.
- Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.

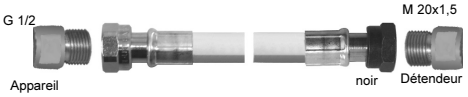
## d) Tuyau

**France (selon modèle)**
**L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :**

**a)** tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m.




**b)** tuyau souple (selon la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.




**L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G 1/2 livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.**

**1) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: (solution d) a))**
- emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
- glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

**2) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (solution d) b))**
- démonter l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.
- enlever le joint
- visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
- utiliser une clé pour immobiliser le raccord d'entrée de l'appareil et serrer ou desserrer l'écrou fileté avec une autre clé.
- utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

Vérifier que le tube souple se développe normalement , sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil. Il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

**Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume Uni, Irlande, Pologne, Portugal, Espagne, Italie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovénie, Slovaquie, Hongrie, Croatie:**
L'appareil est équipé d'un about annelé. Il doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,20 m. Il devra être changé s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes.

**Suisse, Allemagne, Autriche:**
Cet appareil doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m. Il devra être changé s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes.

Raccordement du tuyau souple: pour raccorder le tuyau sur l'about de l'appareil, serrer l'écrou du tuyau fermement mais sans excès avec 2 clés appropriées:

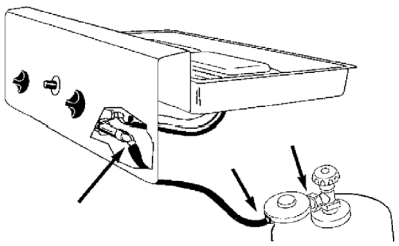
- clé de 14 pour bloquer l'about
- clé de 17 pour visser l'écrou du tuyau

## e) Couvercle (selon modèle)

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au dessus du foyer.

## f) Essai d'étanchéité

1) Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
2) S'assurer que les manettes de réglage sont en position "OFF" (●).
3) Raccorder le tuyau souple selon d) ci-contre.
4) Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
5) Ne pas rechercher les fuites avec une flamme, utiliser un liquide détecteur de fuite gazeuse.
6) Mettre le liquide sur les raccords bouteille/détendeur/tuyau/appareil. Les manettes de réglage doivent rester en position "OFF". Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
7) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.



8) Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
9) Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

**Important :**
Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.
Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a changement de la bouteille de gaz.

## g) Avant la mise en marche

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi:
- qu'il n'y a pas de fuites
- que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées)
- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.

**Bien vérifier que les tubes Venturi (VT) recouvrent les injecteurs (ij)**

## h) Allumage du brûleur du gril

**✱ Si votre appareil possède 2 manettes de réglage**
Lire les points 1 à 6 avant de commencer par le point 1).
1) **Ne jamais allumer l'appareil couvercle fermé, mais toujours couvercle ouvert.**
2) S'assurer que les manettes de réglage sont en position "OFF" (●).
3) Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz
4) Appuyer sur une des 2 manettes de réglage et la mettre en position **Plein débit** ( ), puis appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage ( ) jusqu'au déclic. Si l'allumage ne se produit pas au premier déclic, appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.
5) Si le brûleur ne s'allume pas, ramener la manette de réglage en position "OFF" (●). Attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération.
6) Dès que le brûleur fonctionne, l'allumage de l'autre brûleur est obtenu automatiquement après ouverture de la 2ème manette de réglage en position **Plein débit** ( ) sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur le bouton d'allumage automatique.

**Important :**
Si après le 2ème essai, le brûleur ne s'allume pas, vérifier si les orifices de sortie du brûleur ainsi que les tubes de brûleur ne sont pas obstrués.

**✱ Si votre appareil possède 1 seule manette de réglage**
Lire les points 1 à 4 avant de commencer par le point 1).
1) S'assurer que la manette de réglage est en position "OFF" (●).
2) Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz
3) Appuyer sur la manette de réglage et la mettre en position **Plein débit** ( ), puis appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage ( * ) jusqu'au déclic. Si l'allumage ne se produit pas au premier déclic, appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire.
4) Si le brûleur ne s'allume pas, ramener la manette de réglage en position "OFF" (●). Attendre 5 minutes avant de recommencer l'opération.

**Important :**
Si après le 2ème essai, le brûleur ne s'allume pas, vérifier si les orifices de sortie du brûleur ainsi que le tube de brûleur ne sont pas obstrués.

## i) Allumage manuel du gril

En cas de non fonctionnement de l'allumage automatique, mettre le bouton de réglage sur "OFF" (●). Présenter une allumette enflammée dans un des orifices latéraux de la cuve, puis ouvrir la manette droite du tableau de commande en position **Plein débit** ( ).

## j) Extinction du gril

Ramener les manettes de réglage en position "OFF" (●), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

## k) Allumage du réchaud (selon modèle)

Le réchaud peut fonctionner seul ou en même temps que le gril.
**Allumage :** Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
Vérifier l'étanchéité du circuit gaz depuis la bouteille jusqu'au réchaud (voir § f). Vérifier l'état du tuyau reliant le gril au réchaud. Le changer en faisant appel au Service Après Vente, s'il présente des craquelures.
Ouvrir le robinet du réchaud (sens +) et appuyer sur le bouton d'allumage ( ) jusqu'au déclic. Appuyer 3 ou 4 fois si nécessaire. En cas de non allumage, présenter une allumette au bord du brûleur.
Régler la flamme à la dimension du récipient utilisé en ouvrant plus ou moins le robinet. Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 10 cm ou supérieur à 26 cm.

## l) Extinction du réchaud (selon modèle)

Fermer le robinet du réchaud (sens -) et le robinet de la bouteille si le gril n'est pas en fonctionnement.

## m) Changement de la bouteille de gaz

- Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- Ramener les manettes de réglage en position "OFF" (●) puis fermer le robinet de la bouteille.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau.

## n) Utilisation

**✱ Si votre appareil possède un couvercle**
Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds.

Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 10 minutes sur position **Plein débit** ( ) et couvercle fermé. Lors de la première utilisation, préchauffer environ 20 minutes, ceci afin d'enlever les odeurs de peinture des pièces neuves.

FR

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des manettes de réglage.
Température avec couvercle fermé: sur position **Plein débit** ( ) environ 340°C, sur position **Débit réduit** ( ) environ 175°C, avec possibilité de moduler le débit entre les 2 positions. Suivant la quantité d'aliments à cuire, il est possible de n'utiliser qu'une moitié du gril en n'allumant qu'un seul coté du brûleur.
Après la cuisson, fermer le couvercle et mettre l'appareil pendant environ 10 minutes sur position **Plein débit** ( ) afin de permettre la combustion des résidus d'aliments ou de graisse sur la grille ou sur les pierres de lave (effet d'autonettoyage).
**Il est normal que la couleur de la flamme soit jaune.**

**Important** :
S'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil que le brûleur s'éteigne, placer immédiatement les manettes de réglage sur "OFF" (●). Ouvrir le couvercle et attendre 5 minutes afin de permettre l'évacuation du gaz non brûlé. Procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage uniquement après ce délai.

*** Si votre appareil ne possède pas de couvercle**
Il est recommandé de porter des gants protecteurs pour manipuler des éléments particulièrement chauds.

Avant toute cuisson, préchauffer l'appareil environ 20 minutes sur position **Plein débit** ( ).

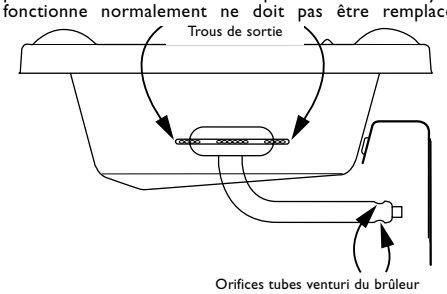
**Il est normal que la couleur de la flamme soit jaune.**

**Important** :
S'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil que le brûleur s'éteigne, placer immédiatement la manette de réglage sur "OFF" (●).

## o) Nettoyage et entretien

- Ne jamais modifier l'appareil: toute modification peut se révéler dangereuse.
- Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement ; il est recommandé de le nettoyer périodiquement (après 4 ou 5 utilisations).
- Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.
- Fermer la bouteille de gaz et dévisser le détendeur.
- Nettoyer le dessus du brûleur à l'aide d'une éponge humide (eau additionnée de produit pour la vaisselle). Au besoin utiliser une brosse en acier, humidifiée.
- Vérifier que les trous de sortie du brûleur ne sont pas bouchés et laisser sécher avant réutilisation. Au besoin utiliser une brosse métallique pour déboucher les trous de sortie du brûleur.
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifier également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices des tubes de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du gril ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur.

**N.B. :** L'entretien fréquent du brûleur permet de le maintenir en bon état pour de nombreuses utilisations et d'éviter son oxydation prématurée, à cause notamment des résidus acides des grillades. L'oxydation du brûleur est toutefois un phénomène normal dans le temps et un brûleur oxydé qui fonctionne normalement ne doit pas être remplacé. Le remplacement du brûleur est nécessaire si son fonctionnement est incorrect : brûleur percé...




- **Parois du foyer, couvercle (selon modèle), grilles de cuisson, tableau de commande**:
Nettoyer également périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. ne pas utiliser de produits abrasifs. Ne pas nettoyer les grilles dans un four autonettoyant, la température excessive risquant d'endommager les parties chromées.

- **Vitre du couvercle (selon modèle)**:
Nettoyer périodiquement à l'aide d'un produit lave -vitre ou nettoyant pour insert de cheminée. En cas de difficulté , retirer la vitre de son couvercle et la nettoyer avec un produit nettoyant pour four.

## p) Stockage

- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz.
- Si vous l'entreposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection (voir chapitres accessoires).
- En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex : garage). Conserver les pierres de lave à l'abri de l'humidité.

## q) Pierres de lave

- Les pierres de lave doivent être changées lorsqu'elles sont trop imbibées de gras ou lorsque leur érosion les laisse passer à travers la grille, ce qui correspond à de nombreuses utilisations.

**Bien répartir uniformément la pierre de lave en une seule couche.**
**Ne pas l'entasser et conserver une aération de quelques millimètres entre chaque pierre.**

**Ne pas utiliser de charbon de bois à la place ou en supplément de la pierre de lave fournie.**

- Utiliser des pierres de lave de rechange distribuées par CAMPINGAZ. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation d'autres pierres de lave dont l'emploi peut être dangereux pour l'utilisateur.
- Ne pas mouiller les pierres de lave. Ne pas utiliser de pierres de lave mouillées ou humides, les faire préalablement sécher à l'abri.

## r) Vitre de couvercle (selon modèle)

Eviter les chocs thermiques (eau froide au contact de la vitre chaude). Eviter que les flammes ne viennent lécher la surface intérieure de la vitre (si c'est le cas, réduire le débit).

## s) Accessoires

**ADG recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz. ADG décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.**

## Anomalies / remèdes

| Anomalies | Causes probables / remèdes |
|---|---|
| Le brûleur ne s'allume pas | - Mauvaise arrivée du gaz<br>- Détendeur ne fonctionne pas<br>- Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés<br>- Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur |
| Le brûleur a des ratés ou s'éteint | - Vérifier s'il y a du gaz<br>- Vérifier le branchement du tuyau<br>- Voir le S.A.V. |
| Flammes soufflantes instables | - Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra<br>- Voir le S.A.V |
| Grand panache de flammes à la surface du brûleur | - Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi<br>- le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées)<br>- Voir le S.A.V |
| Flamme à l'injecteur | - La bouteille est presque vide - Changer de bouteille et le défaut disparaîtra<br>- Voir le S.A.V |

| Anomalies | Causes probables / remèdes |
|---|---|
| La graisse s'enflamme d'une façon anormale | - Le système d'écoulement de la graisse est bouché : Le nettoyer<br>- Trop de graisse sur les pierres volcaniques : Les remplacer<br>- Température du gril trop élevée : réduire le débit |
| Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage « PIEZO » | - Bouton, fil ou électrode défectueux Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur<br>- Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison<br>- Voir le S.A.V. |
| Fuite enflammée au raccord | - Raccord non étanche<br>- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz<br>- Voir le S.A.V. |
| Chaleur insuffisante | - Injecteur ou tube de venturi bouchés<br>- Voir le S.A.V. |
| Fuite enflammée derrière le bouton de réglage | - Robinet défectueux<br>- Arrêter l'appareil<br>- Consulter le S.A.V. |
| Fuite enflammée sous la console | - Arrêter l'appareil<br>- Fermer la bouteille<br>- Voir le S.A.V. |

FR

**CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE**

Le produit bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'œuvre de 2 ans à compter de sa date d'achat, à l'exclusion des frais de retour du produit qui restent à la charge du consommateur. La garantie s'applique lorsque le produit livré n'est pas conforme à la commande ou lorsqu'il est défaillant, dès lors que la réclamation est accompagnée d'une pièce justificative de la date d'achat (ex: facture, ticket de caisse). Le produit devra être retourné franco, complet et non démonté, à l'un des centres de service après-vente agréés, et la réclamation décrira la nature du problème constaté. Le produit faisant l'objet de la réclamation pourra être soit réparé, remplacé ou remboursé, en tout ou partie. La garantie est nulle et ne s'applique pas lorsque le dommage est survenu du fait (i) d'un emploi ou stockage incorrect du produit, (ii) d'un défaut d'entretien du produit ou d'un entretien non-conforme aux instructions d'utilisation, (iii) de la réparation, modification, entretien du produit par des tiers non agréés, (iv) de l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.

**Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter votre revendeur qui vous indiquera le Service après Vente le plus proche de votre domicile, ou à défaut téléphonez au Service Informations Consommateurs CAMPINGAZ® :**

**France**
APPLICATION DES GAZ SA 66 Rue de la Chaussée d'Antin 75009 PARIS - FRANCE
Tel: 33 (0)1-53-32-72-72 / Fax : 33 (0)1-53-32-72-99

**Belgique , Luxembourg**
COLEMAN BENELUX B.V., Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - PAYS-BAS /NEDERLAND
Tel: +31-76-572 85 00 / Fax : +31-76-571 10 14

**Suisse**
CAMPINGAZ SUISSE SA - Route du Bleuet 7 ,1762 GIVISIEZ - SUISSE
Tel: 41 26-460 40 40 / Fax : 41 26-460 40 50

**Web site : www.campingaz.com**

Gb.qxp 19/12/2005 09:21 Page 1

# Operation and maintenance

- Do not use charcoal as a substitute for, or in addition to, lava rock.
- Do not use an adjustable low pressure regulator.
- Do not cover the bottom of the base with aluminium foil.
- Never put a metal plate, that has neither been designed nor recommended by CAMPINGAZ, on (or in the place of ) the lava rocks.

**Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your barbecue.**

GB

## a) For your safety

- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapours in the vicinity of this barbecue. If you smell gas:

1) Close the valve of the cylinder
2) Extinguish all naked flames
3) Open the lid
4) If the smell continues , see F or immediately seek advice from your local retailer.

## b) Location

- This barbecue must only be used outdoors.
- **Caution:** accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- There should be no combustible materials within a radius of approximately 60 cm around the barbecue
- Do not move the barbecue when alight.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Estimated air offtake 2 m³/kW/h.

## c) Gas cylinder

- This barbecue has been adjusted to be operate off 4,5 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator (butane 28 mbar / propane 37 mbar).
- Always connect or replace the cylinder in a well-ventilated area, never in the presence of a flame, spark or heat source.

## d) Hose

**France (depending on model):**

The unit is equipped with a G1/2 threaded inlet coupling. A circular connector and rubber gasket are also supplied for the butane/propane bottle.

Depending on the construction of your regulator, follow these instructions:

**1) <u>For regulators equipped with an M20 x 1.5 threaded outlet</u>:**

Use reinforced flexible tubing that complies with the XP D 36-112 standard. Screw the G1/2 tubing coupling onto the connector on the barbecue. Screw the M20 x 1.5 threaded connector onto the regulator outlet. Test the seal with gas leak solution.

**2) <u>For regulators equipped with a circular coupling</u>:**

Use a connector assembly (flexible tubing + collars) that complies with the XP D 36-110 standard. Screw the circular coupling supplied with the unit to the threaded connector, inserting the rubber gasket between them. When the gasket is in contact with the connector, tighten approximately one half turn. Connect the flexible tubing to the coupling on the barbecue and the connector on the regulator by following the instructions supplied with the connector assembly (couplings).

Test the seal with gas leak solution.

Make sure the flexible tubing is not twisted or under stress, and does not come into contact with any hot surfaces on the unit. The length of the tubing should not exceed 1.25 meters and should be changed by the expiration date printed on the tubing or whenever it is damaged or cracked.

**Belgium, Luxembourg, Netherlands, United Kingdom, Ireland, Poland, Portugal, Spain, Italy, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Hungary, Slovenia, Slovakia, Croatia, Czech Republic:**

The barbecue is equipped with a circular connector. It should be used with flexible hose UK that is suitable for use with butane and propane gas. hose UK length should not exceed 1.20 meters and should be changed whenever it is damaged or cracked. Do not pull or pierce the hose UK. Keep away from any parts of the barbecue that get hot.

**Switzerland, Germany, Austria:**

The barbecue should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas. Tubing length should not exceed 1.50 meters and should be changed whenever it is damaged or cracked. Do not pull or pierce the tubing. Keep away from any parts of the barbecue that get hot. Flexible tubing connection. To connect the tubing to the connector on the barbecue, tighten the nut on the tubing firmly but without excess force using the two wrenches provided:

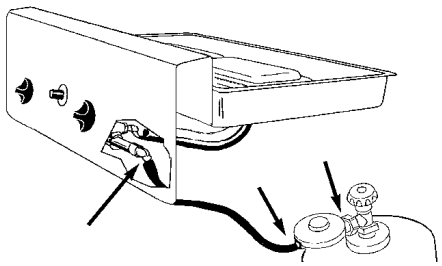
- no. 14 wrench to tighten the connector
- no. 17 wrench to tighten the nut on the tubing

## e) Lid (depending on model)

Handle the lid carefully, especially during operation. Do not lean over the base

## f) Checking for gas leaks

1) Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
2) Make sure the control knobs are in the "off" (●) position.
3) Push the end of the hose completely onto the regulator nozzle and secure with a suitable clip.
4) Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
5) Use a gas leak solution to test for leaks. **Important:** never use a naked flame to check for gas leaks.
6) Apply the solution to the connections cylinder/regulator/ hose/apparatus (the control knobs should remain closed: off position). Open the gas cylinder valve.
7) Bubbles in the gas leak solution indicate that there are gas leaks.



Gb.qxp 19/12/2005 08:49 Page 2

8) The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The barbecue must not be used until the leak is stopped.
9) Close the valve on the gas cylinder. Check for leaks at least once per year and each time the gas cylinder is replaced.

## g) Prior to use

Never use the barbecue until the instructions have been read carefully and understood. Also, make certain that:
- there are no leaks
- the venturi tubes are not blocked
- the hose does not touch any components which may get hot.

**Check that the venturi tubes (VT) cover the injectors (IJ).**

## h) Lighting the grill burner

**✱ If your apparatus has 2 control knobs**

Read steps 1 to 7 before beginning with step 1.

1) **Never light the barbecue with the lid closed, only with the lid open.**
2) Make sure the 2 control knobs are in the "off" (●) position.
3) Push the end of the hose completely onto the regulator nozzle and secure with a suitable clip. Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
4) Open the gas cylinder valve.
5) Press one of the 2 control knobs and turn it to the **full flame** ( 🔥 ) position, then immediately press the igniter button ( ✸ ) until you hear the click. Repeat 3 or 4 times if necessary until the burner is lit.
6) If the burner fails to light, turn the control knob to the "off" position (●). Wait 5 minutes before repeating the operation.
7) As soon as the burner is lit, the other burner automatically lights when the second control knob is placed in the **full flame** ( 🔥 ) position without pushing the automatic igniter button again.

**Important:**
If the burner fails to light after the 2nd attempt, turn the control knob to the "off" position (●) and check that the burner oulets and venturi tubes are not blocked.

**✱ If your apparatus has only 1 control knob**

Read steps 1 to 5 before beginning with step 1.

1) Make sure the control knob is in the "off" (●) position.
2) Push the end of the hose completely onto the regulator nozzle and secure with a suitable clip. Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
3) Open the gas cylinder valve.
4) Press the control knob and turn it to the **full flame** ( 🔥 ) position, then immediately press the igniter button ( ✸ ) until you hear the click. Repeat 3 or 4 times if necessary until the burner is lit.
5) If the burner fails to light, turn the control knob to the "off" position (●). Wait 5 minutes before repeating the operation.

**Important:**
If the burner fails to light after the 2nd attempt, turn the control knob to the "off" position (●) and check that the burner outlets and the venturi tube are not blocked.

## i) Grill burner-manual lighting

If the automatic ignition should fail to operate, turn the control knob to the "off" position (●) and wait 5 minutes. Insert a burning match into one of the side openings of the base, and turn the knob on the right of the control panel onto the **full flame** ( 🔥 ) position.

## j) Turning off the grill burner

Return the control knobs to the "off" position (●), then close the cylinder valve.

## k) Lighting the side stove (if applicable to your model)

The stove may operate independently or in conjunction with the grill burner.

**Lighting**:
- open the gas cylinder valve.
- check that there is no gas leak between the gas cylinder and the stove.
- check the condition of the hose connecting the grill burner to the stove. Should it present cracks, call our After Sales Service to have it replaced.
- open the valve of the stove (towards the +) and press the igniter button ( ✸ ) until you hear the click. Repeat three or four times if necessary. Should the stove fail to light, present a match to the edge of the burner.
- adjust the size of the flame to the dimensions of the container you are using by opening the valve to various extents. Do not use a container smaller than 10 cm or larger than 26 cm.

GB

## l) Turning off the side stove (if applicable to your model)

Close the stove valve (towards the -) and the valve of the gas cylinder if the grill burner is not in use.

## m) Replacing the gas cylinder

- Always work in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Return the control knobs in the "off" position (●) then close the cylinder valve.
- Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.
- Put the full cylinder in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose. **Check for gas leaks**.

## n) Operation

**✱ If your apparatus has a lid**

- It's recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot.

- Before cooking, preheat the barbecue for about 10 minutes in the **full flame** ( 🔥 ) position with the lid closed.
When using the barbecue for the first time, preheat for about 20 minutes in the **full flame** ( 🔥 ) position, in order to eliminate the smell of paint from new components.

Cooking rate can be adjusted, depending upon the position of the control knobs. Temperature with lid closed: in the **full flame** ( 🔥 ) position, approx. 340 °C, in the **reduced flame** position ( 🕯 ) approx. 175 °C, with the possibility of adjusting the rate between these 2 positions.
- Depending on how much food is to be cooked, it is possible to use only half of the grid, by lighting only one side of the burner.
- After cooking, close the lid and put the barbecue in the **full flame** ( 🔥 ) position for about 10 minutes, in order to burn the food residue or grease on the grid or on the lava rock (self cleaning effect).
- **A yellow flame when cooking is normal.**

**Important** :
If a burner flame goes out when the unit is in use, immediately turn the control knobs to the "off" (●) position, open the lid and wait 5 minutes to allow the unburnt gas to dissipate. Only attempt to light again after this time period has elapsed.

**✱ If your apparatus has no lid**

- It's recommended that protective gloves be worn to handle components which may be very hot.

- Before cooking, preheat the barbecue for about 20 minutes in the **full flame** ( 🔥 ) position.

- **A yellow flame when cooking is normal.**

**Important** :
If a burner flame goes out when the unit is in use, immediately turn the control knobs to the "off" (●) position. Only attempt to light again after this time period has elapsed.

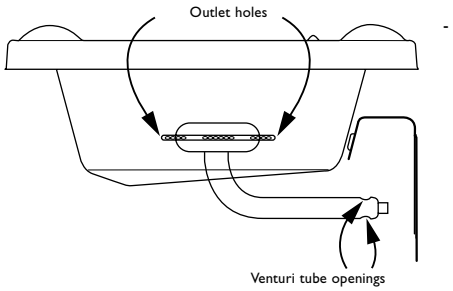
Gb.qxp 19/12/2005 08:49 Page 3

GB

## o) Cleaning and maintenance

- Never modify the barbecue: any modification may prove dangerous.
- In order to maintain your barbecue in perfect operating condition, it is recommended to clean it periodically (after 4 or 5 uses).
- Wait until the barbecue has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder.
- The grill burner must be cleaned and checked every 3 months. Remove the entire burner and check that no dirt or spider webs block the venturi tube openings, which may cause the burner to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner.
- Clean the top of the burner, as well as the sides and base, using a moist sponge (water with washing up liquid). If necessary, use a damp steel brush.
- Check that all burner outlets are clear and let dry before using again. If necessary, use a wire brush to unclog the burner outlets.
- Refit the grill burner correctly (see assembly, stage 7).

**N.B.:** Frequent cleaning of the burner maintains it in good condition for many uses and prevents premature oxidation, notably due to acid residue from cooking. Oxidation of the grill burner is, however, normal.




**- Base walls, lid (depending on model), cooking grids, control panel:**
Clean these elements from time to time using a sponge with washing up liquid. Do not use abrasive products. Do not clean the grids in a self-cleaning oven; the extreme heat may damage the chrome plated parts.

**- Glass window (depending on model):**
Clean from time to time using a glass-cleaning product. If difficult to clean, remove the glass from its lid and clean it with an oven cleaning product.

## p) Storage

- Close the gas cylinder valve after use.
- If you store your barbecue indoors, disconnect the gas cylinder and store the cylinder outdoors.
- If you store your barbecue outdoors, it is recommended that a protective cover be used.
- When not used for a long period of time, it is recommended that the barbecue be stored in a dry, sheltered place (eg: garage). Store the lava rocks in a dry place

## q) Lava rock

- The lava rock should be replaced when it becomes heavily coated in grease or when eroded so that it falls through the lower grid. This will only happen after it has been used many times.

**Spread the lava rock evenly in a single layer. Do not pile the rock up and leave a few millimetres between each rock to allow air to pass through.**

**Do not use charcoal in place or in addition to the lava rock provided.**

- Use replacement lava rock from **Campingaz**. We cannot accept responsability should other lava rock be used, which could be dangerous to the user.
- Keep the lava rock dry. Do not use wet or damp lava rock, first allow it to dry in a sheltered area.

## r) Glass window (depending on model)

Avoid thermal shocks (cold water in contact with a hot glass window). Prevent flames from reaching the interior surface of the glass window (if this happens, lower the flame).

## s) Accessories

**ADG advises that its gas barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campingaz. ADG accepts no responsibility for any damage or malfunction due to the use of accessories and/or replacement parts from other brands.**

**TROUBLE SHOOTING**: you can expect years of useful service from your barbecue once it is properly assembled, adjusted and you have learned to operate it. Should you experience any difficulty, you might find solutions below.

| Problems | Probable causes / remedies |
|---|---|
| Burner won't light | - Lack of gas supply<br>- Regulator does not work<br>- Hose, valve, jet, venturi tube or burner openings are blocked.<br>- Venturi tube not seated over jet |
| Burner "pops" or blows itself out | - Check gas supply<br>- Check hose connections<br>- Contact the After Sales Service |
| Excessive flare-up | - Grease drain system is clogged clean.<br>- Too much grease on lava rock: replace<br>- Grill temperature too high: lower flame |
| Burner lights with a match, but not with the "PIEZO" igniter | - Faulty igniter, wire or electrode<br>- Check igniter cable connections<br>- Check condition of electrode and connection wire |

| Problems | Probable causes / remedies |
|---|---|
| Fire at any connection | - Leaking connection<br>- Turn off gas supply at cylinder immediately<br>- Tighten connections and check for leaks |
| Incomplete flame around burner | - Defective or clogged burner<br>- Clogged jets<br>- Contact After Sales Service |
| Lack of Heat | - Clogged jet or venturi tube<br>- Contact After Sales Service |
| Fire behind control knob | - Defective tap unit<br>- Turn off gas supply at cylinder immediately<br>- Contact After Sales Service |
| Fire under control panel | - Turn off gas supply at cylinder immediately<br>- Contact After Sales Service |

GB

**WARRANTY APPLICATION TERMS AND CONDITIONS**

The product is covered by a total parts and labour warranty for 2 years with effect from the purchase date, excluding return transport charges that should be borne by the consumer. The warranty applies when the delivered product does not conform to the order or is defective, from the moment that the claim is accompanied by proof of purchase date (e.g. invoice, till receipt). The product should be returned carriage paid, complete and assembled, to an authorised after-sales service centre, with the claim describing the nature of the problem. A product for which a claim is being made may be repaired, replaced or reimbursed, in full or partially. The warranty is null and void and does not apply if the damage is caused by (i) incorrect product use or storage, (ii) defective product maintenance or maintenance that fails to comply with the instructions for use, (iii) repair, modification or servicing of the product by unauthorised third parties, (iv) the use of non-original spare parts.

**In case of continued difficulty, please contact your local retailer who will give you details of the nearest After Sales Service point, or call the CAMPINGAZ® Customer Service at:**

**COLEMAN UK PLC** - Gordano Gate Wyndham Way - Portishead - BRISTOL BS20 7GG ENGLAND
Tel: 01275 845 024 / Fax: 01275 849 255

**WARNING:** Due to our policy of continual product development, the company reserves the right to alter or modify this product without prior notice.

**Web site: www.campingaz.com**

It.qxp 19/12/2005 09:23 Page 1

# USO E MANUTENZIONE

- Non utilizzare carbone di legna al posto o in aggiunta alla pietra lavica.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili.
- Non ricoprire il fondo della vaschetta con carta di alluminio.
- Non mettere piastre metalliche non ideate o non racommandate da CAMPINGAZ, sulla pietra lavica o al posto della stessa pietra lavica.

**IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE REGOLE DI UTILIZZAZIONE PUO COMPORTARE UN GRAVE DETERIORAMENTO DEL VOSTRO APPARECCHIO.**

IT

**a) PER LA VOSTRA SICUREZZA.**
- Non immagazzinare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori inflammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. Qualora avvertite odore di gas:

1) Chiudere il rubinetto della bombola del gas
2) Spegnere qualsiasi fiamma
3) Aprire il coperchio
4) Se l'odore dovesse persistere, rivolgetevi immediatamente al vostro rivenditore.

**b) DOVE UTILIZZARE IL BARBECUE**
- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta.
- **ATTENZIONE**: alcune parti esposte possono riscaldarsi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Nessun materiale combustibile deve trovarsi ad una distanza inferiore a 60 cm dall'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Utilizzare l'apparecchio su di una superficie perfettamente piana.
- Prevedere un ricambio d'aria di 2m$^3$/h.

**c) LA BOMBOLA DEL GAS**
- Questo apparecchio è regolato per funzionare con bombole di butano/propano tra 4,5 e 15 kg, dotate di apposito riduttore di pressione:
- **Francia, Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia:** butano 28 mbar / propano 37 mbar
- **Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Svizzera, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca**: butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Germania, Austria**: butano 50 mbar / propano 50 mbar.
- **Polonia:** propano 36 mbar.
- Per collegare o sostituire la bombola, effettuare questa operazione sempre in un luogo aereato e mai vicino ad una fiamma, ad una scintilla o ad una fonte di calore.

**d) IL TUBO**
**Francia (a seconda del modello):**
L'apparecchio ha un raccordo di ingresso filettato G1/2. Sono fornite anche un'estremità anellata butano/propano e una guarnizione di gomma.
A seconda del modello di riduttore di pressione, rispettare le seguenti istruzioni:

**1) <u>Il riduttore di pressione ha un'uscita filettata M20 x 1,5</u>:** utilizzare un tubo flessibile con armatura, conforme alla norma XP D 36-112. Avvitare il dado G1/2 del tubo sul raccordo dell'apparecchio. Avvitare il dado M20 x 1,5 sull'uscita del riduttore di pressione. Verificare la tenuta stagna con acqua insaponata.

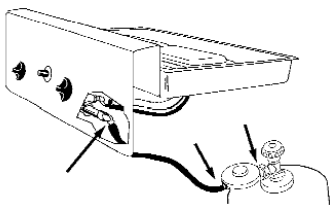
**2) <u>Il riduttore di pressione ha un'estremità anellata</u>:** utilizzare un kit di collegamento (tubo flessibile + collari) conforme alla norma XP D 36-110. Avvitare l'estremità anellata fornita con l'apparecchio sul raccordo filettato di quest'ultimo, interponendo la guarnizione di gomma. Quando la guarnizione è in contatto con il raccordo, stringere di un mezzo giro circa.
Fissare il tubo flessibile sull'estremità dell'apparecchio e su quella del riduttore di pressione seguendo le istruzioni fornite con il kit di collegamento (collari di serraggio).
Verificare la tenuta stagna con acqua insaponata.
Controllare che il tubo flessibile si svolga normalmente, senza torsione o trazione, oppure a contatto con le pareti calde dell'apparecchio. La lunghezza del tubo non deve superare 1,25 m.
Dovrà essere sostituito quando la data di scadenza indicata sul tubo è stata raggiunta o comunque quando è danneggiato o presenta delle screpolature.

**Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Polonia:**
L'apparecchio è dotato di un'estremità anellata: deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà essere superiore a 1,20 m. Dovrà essere sostituito se è danneggiato o se presenta delle screpolature. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.

**Svizzera, Germania, Austria:**
Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà superare 1,50 m. Dovrà essere sostituito se è danneggiato o se presenta delle screpolature. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.
Collegamento del tubo flessibile: per collegare il tubo all'estremità dell'apparecchio, stringere forte il dado del tubo, senza esagerare, con le 2 chiavi previste:
- chiave 14 per bloccare l'estremità
- chiave 17 per avvitare il dado del tubo

**e) IL COPERCHIO (a seconda del modello)**
Maneggiare il coperchio con precauzione, in particolare durante l'uso. Non sporgersi sul focolare.

**f) PROVE DI TENUTA**
1) Eseguire il controllo all'aperto, allontanando tutti i materiali infiammabili. Non fumare.
2) Estrarre il cassetto: vedi punto 8 "operazioni di montaggio"
3) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
4) Inserire a fondo le estremità del tubo flessibile sul portagomma del regolatore di pressione e del barbecue(situato dietro al pannello di comando). L'applicazione di acqua saponata sui portagomma facilita l'inserimento del tubo.
5) Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas
6) Non cercare le fughe di gas con la fiamma, utilizzare un liquido rivelatore delle fughe di gas.
7) Mettere il liquido sui raccordi della bombola / regolatore di pressione / tubo / apparecchio (le manopole di regolazione devono restare chiuse: posizione "OFF" (●). Aprire il rubinetto della bombola del gas.
8) Il formarsi di bollicine sta ad indicare che vi sono fughe di gas.



It.qxp 19/12/2005 08:41 Page 2

9) Per sopprimere la fuga di gas, stringete eventualmente il dado di fissaggio del regolatore di pressione alla bombola dopo esservi assicurati della presenza e del buono stato della guarnizione, oppure inserite a fondo il tubo all'estremità. Se un pezzo risultasse difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere rimesso in funzione fino a quando la fuga di gas non sia stata eliminata.
10) Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

**IMPORTANTE**:
Non utilizzare mai dell fiamme per individuare una fuga di gas. Si consiglia di effettuare il controllo e la ricerca di fughe almeno una volta all'anno e ogni qual volta venga sostituita la bombola del gas.

### g) PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Non mettere in funzione l'apparechio senza aver letto attentamente queste istruzioni ed averle comprese a fondo. Assicurarsi inoltre:
- che non vi siano fughe di gas
- che i tubi Venturi non siano ostruiti
- che il tubo non sia in contatto con parti che possono surriscaldarsi.

**Controllare attentamente che i tubi Venturi (VT) ricoprano gli iniettori (IJ).**

### h) ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

**✱ Se il vostro apparecchio possiede due rotelle di regolazione**

Leggere i punti da 1 a 7 prima di cominciare dal punto 1.
1) **Non accendere mai l'apparecchio con il coperto chiuso, ma sempre con il coperchio apareto.**
2) Assicurarsi che le 2 manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
3) Inserire a fondo le estremità del tubo flessibile sui portagomma del regolatore di pressione e dell'apparecchio (situato dietro al pannello di comando) ed avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
4) Aprire il rubinetto della bombola del gas.
5) Premere su una delle 2 manopole di regolazione e metterla in posizione di MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ), poi premere subito sul pulsante d'accensione ( ✷ ) fino allo scatto. Se l'accensione non avviene al primo scatto, premere 3 o 4 volte se necessario.
6) Se il bruciatore non si accende, rimettere la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●). Aspettare 5 minuti prima di ripetere l'operazione.
7) Non appena il bruciatore si accende, l'accensione dell'altro bruciatore avviene automaticamente dopo che la seconda manopola di regolazione verrà aperta in posizione di MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ) e senza che sia necessario premere sul bottone di accensione automatica.

**IMPORTANTE** : Se dopo il secondo tentativo, il bruciatore non si sarà acceso, verificare che gli orifizi di uscita del bruciatore ed i tubi del bruciatore non siano ostruiti.

**✱ Se il vostro apparecchio possiede 1 sola rotella di regolazione**

Leggere i punti da 1 a 5 prima di cominciare dal punto 1.
1) Assicurarsi che la manopola di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
2) Inserire a fondo le estremità del tubo flessibile sui portagomma del regolatore di pressione e dell'apparecchio (situato dietro al pannello di comando) ed avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
3) Aprire il rubinetto della bombola del gas.
4) Premere su una la manopola di regolazione e metterla in posizione di MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ), poi premere subito sul pulsante d'accensione ( ✷ ) fino allo scatto. Se l'accensione non avviene al primo scatto, premere 3 o 4 volte se necessario.
5) Se il bruciatore non si accende, rimettere la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●). Aspettare 5 minuti prima di ripetere l'operazione.

**IMPORTANTE** : Se dopo il secondo tentativo, il bruciatore non si sarà acceso, verificare che gli orifizi di uscita del bruciatore ed il tubo del bruciatore non siano ostruiti.

### i) ACCENSIONE MANUALE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

Nell'eventualità in cui l'accensione automatica non dovesse funzionare, mettere il pulsante di regolazione in posizione "OFF" (●). Avvicinare un fiammifero acceso ad una delle aperture a sinistra del focolare, quindi aprire la manopola sinistra di regolazione fino alla posizione MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ).

### j) SPEGNIMENTO DEL GRILL

Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.

### k) ACCENSIONE DEL FORNELLO (a seconda dei modelli)

Il fornello puo' funzionare da solo o contemporaneamente al barbecue.
- **Accensione**: Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- Verificare la tenuta del circuito del gas dalla bombola al fornello (vedi §F).
- Verificare che il tubo di collegamento del barbecue al fornello non sia danneggiato. Se presenta screpolature, sostituirlo rivolgendosi al Servizio Assistenza Post Vendita.
- Aprire il rubinetto del fornello (verso il + ) e premere il pulsante di accensione ( ✷ ) fino a farlo scattare. Premere 3 o 4 volte se necessario.
- Se il fornello non si accende, avvicinare un fiammifero al bordo del bruciatore.
- Regolare la fiamma aumentando o diminuendo l'apertura del rubinetto a seconda delle dimensioni della pentola utilizzato.
- Non utilizzare pentole di diametro inferiore a 10 cm o superiore a 26 cm.

### l) SPEGNIMENTO DEL FORNELLO (a seconda dei modelli)

Chiudere il rubinetto del fornello (verso il - ) e il rubinetto della bombola se il barbecue non è acceso.

### m) CAMBIO DELLA BOMBOLA DEL GAS

- Operare sempre in un ambiente ben aereato e mai in presenza di fiamme, scintille o altre fonti di calore.
- Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.
- Svitare il regolatore di pressione, assicurarsi della presenza e del buono stato della guarnizione di tenuta.
- Mettere la bombola piena al suo posto, riavvitare il regolatore di pressione facendo attenzione a non forzare il tubo.

### n) USO

**✱ Se il vostro apparecchio possiede un coperchio**

- Si raccomanda di indossare guanti da lavoro per maneggiare elementi particolarmente caldi.

Prima di ogni operazione di cottura, preriscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti sulla posizione di MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ) e con il coperchio chiuso. Al momento della prima utilizzazione, preriscaldate per circa 20 minuti al fine d'i eliminare l'odore di vernice tipico delle parti nuove.

- La velocità di cottura può essere variata in funzione della posizione delle manopole di regolazione.
- Temperatura a coperchio chiuso : sulla posizione MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ) circa 340 °C, sulla posizione EROGAZIONE RIDOTTA ( 🔥 ) circa 175 °C, con la possibilità di variare l'erogazione tra le 2 posizioni.
- A seconda delle caratteristiche del prodotto da cuocere, è possibile utilizzare solo una metà del grill accendendo un solo bruciatore.
- Dopo la cottura, chiudere il coperchio e mettere il barbecue in posizione di MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ) per circa 10 minuti per permettere la combustione dei residui di cibo o di grasso sulla griglia o sulla pietra lavica (effetto di auto-pulitura).

**È NORMALE CHE IL COLORE DELLA FIAMMA DIVENTI ARANCIONE DURANTE LA COTTURA.**

**IMPORTANTE:**
Se , durante la cottura, il bruciatore si dovesse spegnere, mettere immediatamente le manopole di regolazione in posizione "OFF" (●), aprire il coperchio ed aspettare 5 minuti per consentire l'uscita del gas non bruciato. Ripetere l'operazione di accensione2unicamente dopo questo lasso di tempo.

IT

It.qxp 19/12/2005 08:41 Page 3

IT

**✱ Se il vostro apparecchio non possiede coperchio**
Si raccomanda di indossare guanti da lavoro per maneggiare elementi particolarmente caldi.

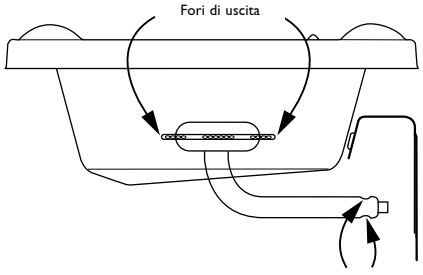
Prima di ogni operazione di cottura, preriscaldare l'apparecchio per circa 20 minuti sulla posizione di MASSIMA EROGAZIONE ( 🔥 ) e con il coperchio chiuso.

**È NORMALE CHE IL COLORE DELLA FIAMMA DIVENTI ARANCIONE DURANTE LA COTTURA.**

**IMPORTANTE:**
Se , durante la cottura, il bruciatore si dovesse spegnere, mettere immediatamente la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●). Ripetere l'operazione di accensione unicamente dopo questo lasso di tempo.

**o) PULIZIA E MANUTENZIONE**
- Non modificare mai l'apparecchio: qualsiasi modifica può essere pericolosa.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
  Chiudere la bombola del gas e svitare il regolatore di pressione.
- Bruciatore del grill :ogni tre mesi, il bruciatore deve essere pulito e controllato. Togliere il bruciatore completo, controllare se nella parte inferiore dei tubi venturi vi sono delle ragnatele...
- Questo procidemento è necessario anche se l'apparechio non è stato utilizzato per più di un mese.
- Sporcizia o ragnatele possono produrre una diminuzione del calore o un accensione pericolosa del gas fuori dal bruciatore.
- Pulire la parte superiore del bruciatore ed il fondo della vaschetta con una spugna umida (acqua con detersivo per stoviglie). Se è il caso, utilizzare una paglietta inumidita.
- Verificare che i fori di uscita del bruciatore non si siano ostruiti e lasciare asciugare prima di riutilizzare. Se necessario, utilizzare una spazzola metallica per liberare i fori di uscita del bruciatore.
- Sistemare il bruciatore del grill sulla vaschetta (vedere il punto 8 della parte MONTAGGIO).

**N.B.:**La manutenzione frequente del bruciatoredel grill permette di mantenerlo in buono stato per numerose utilizzazioni e di evitare una prematura ossidazione dovuta sopratutto ai residui acidi delle grigliate. Tuttavia, l'ossidazione del bruciatore è un fenomeno normale nel tempo ed un bruciatore ossidato che funziona bene non deve essere sostituito. La sostituzione del bruciatore è necessaria se il suo funzionamento non è corretto o se il bruciatore è forato.



Prese d'aria del Venturi

- **PARETI DEL FOCOLARE COPERCHIO (a seconda del modello), GRIGLIE DI COTTURA, PANNELLO DI COMANDO:**
Pulire anche questi elementi periodicamente utilizzando una spugnà e del detersivo liquido per stoviglie. Non utilizzare prodotti abrasivi. Non pulire le griglie in un forno auto pulente, poiché la temperatura eccessiva rischia di danneggiare le parti cromate.

- **VETRO DEL COPERCHIO (a seconda del modello):**
Pulire periodicamente con un prodotti per i vetri o con un prodotto per la pulizia degli inserti dei camini. In caso di difficoltà, estrarre il vetro dal coperchio e pulirlo con un prodotto per la pulizia del forno.

**p) SISTEMAZIONE DOPO L'USO**
- Chiudere il rubinetto della bombola del gas dopo ogni uso.
- Se conservate il vostro barbecue al coperto, staccate l'alimentazione del gas.
- Se lo conservate all'aperto, si consiglia di utilizzare una fodera di protezione (vedere il capitolo accessori).
- Nel caso in cui si preveda di non usare l'apparecchio per lungo tempo, si racommanda di riporre il barbecue in un luogo asciutto e riparato (es: un garage). Conservare la pietra lavica al riparo dall'umidità.

**q) LA PIETRA LAVICA**
- La pietra lavica deve essere sostituita quando è troppo impregnata di grasso oppure quando passa attraverso la griglia a causa della sua erosione, cosa che se verifica dopo molto tempo.

**Distribuire in modo uniforme la pietra lavica in un solo strato. Non ammucchiarla e conservare un' aereazione di pochi millimetri fra ogni pietra.**

**Non utilizzare carbone di legna al posto o in aggiunta della pietra lavica fornita.**

- Utilizzare pietra lavica di ricambio distribuita da CAMPINGAZ. Si declina ogni responsabilità nel caso in cui venga utilizzata altra pietra lavica il cui impiego può essere pericoloso per chi la utilizza.
- Non bagnare la pietra lavica. Non utilizzare pietra lavica bagnata o umida . Prima del uso, farla asciugare al riparo.

**r) IL VETRO DEL COPERCHIO (a seconda del modello)**
Evitare gli sbalzi termici (acqua fredda a contatto con il vetro caldo). Evitare che le fiamme lambiscano la superficie interna del vetro (se ciò si verifica, ridurre l'erogazione).

## s) Accessori
**ADG consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca Campingaz. ADG declina qualunque responsabilità per eventuali anomalie o danni dovuti all'utilizzazione di accessori e/o pezzi di ricambio di altre marche.**

It.qxp 19/12/2005 08:41 Page 4

## Anomalie / rimedi

| Anomalie | Probabile causa Rimedi |
|---|---|
| I bruciatore non si accende | - Bruciatore incrostato : da pulire<br>- Arrivo irregolare del gas<br>- Il regolatore di pressione non funziona<br>- Il tubo, il rubinetto, l'iniettore, il tubo Venturi o gli orifizi del bruciatore sono ostruiti<br>- Il tubo Venturi non calza bene sull'iniettore |
| Il bruciatore perde colpi o si spegne : | - Verificare che vi sia del gas<br>- Verificare il collegamento del tubo<br>- Rivolgersi al Servizio Assistenza |
| Il grasso si infiamma in modo anormale | - Il sistema di eliminazione del grasso è ostruito : pulirlo<br>- Troppo grasso sull pietra lavica : sostituirla<br>- Temperatura del grill troppo alta : abbassare il fuoco |
| Il bruciatore si accende con un fiammifero ma non con l'accen-sione "PIEZO" | - Pulsante, filo o elettrodo difettosi<br>- Controllare le saldature del cavo del dispositivo di accensione<br>- Controllare lo stato della ceramica e del cavo di collegamento |

| Anomalie | Probabile causa Rimedi |
|---|---|
| Fughe di gas o fiamme a livello del raccordo | - Tenuta difettosa del raccordo<br>- Interrompere subito l'erogazione del gas |
| Circuito di fiamme non uniforme | - Bruciatore difettoso o ostruito<br>- Iniettori ostruiti<br>- Rivolgersi al Servizio Assistenza |
| Calore insufficiente | - Iniettore o tubi Venturi ostruiti<br>- Rivolgersi al Servizio Assistenza |
| Fughe di gas o fiamme dietro la manopola di regolazione | - Rubinetto difettoso<br>- Spegnere l'apparecchio<br>- Rivolgersi al Servizio Assistenza |
| Fughe di gas o fiamme sotto il pannello di regolazione | - Spegnere l'apparecchio<br>- Chiudere la bombola del gas<br>- Rivolgersi al Servizio Assistenza |
| | |



**CONDIZIONI D'APPLICAZIONE DELLA GARANZIA**

Il prodotto è coperto da una garanzia totale pezzi e manodopera di anni 2 a decorrere dalla data d'acquisto, escluse le spese di spedizione in caso di resa del prodotto, che saranno a carico del consumatore. La garanzia si applica se il prodotto consegnato non è conforme all'ordine o è difettoso, purché il reclamo sia accompagnato da un documento giustificativo indicante la data d'acquisto (ad es. : fattura, scontrino). Il prodotto verrà rispedito franco di porto, completo e non smontato, ad uno dei nostri centri autorizzati di assistenza post-vendita ; nel reclamo, verrà descritto il tipo di problema riscontrato. Il prodotto oggetto del reclamo potrà essere riparato, sostituito o rimborsato, in tutto o in parte. La garanzia è nulla e inapplicabile quando il danno risulta (i) da un errato utilizzo o uno stoccaggio inidoneo del prodotto, (ii) da un difetto di manutenzione del prodotto o da manutenzione non conforme a quella indicata nelle istruzioni per l'uso, (iii) dalla riparazione, dalla modifica o dalla manutenzione del prodotto effettuate da terzi non autorizzati, (iv) dall'uso di pezzi di ricambio non originali.

**Se non riuscite a risolvere il problema, contattate il rivenditore che vi indicherà il Servizio Assistenza più vicino al vostro domicilio, oppure telefonate al Servizio Informazioni Consumatori CAMPINGAZ®:**

**CAMPING GAZ ITALIA Srl** - Via Ca' Nova, 11 - 25010 Centenaro di Lonato (BS) - ITALIA
Tel: 39 (0)30 999 21 / Fax: 39 (0)30 910 31 72

**CAMPINGAZ SUISSE SA** - Service clientèle - Route du Bleuet 7 - 1762 GIVISIEZ - SUISSE
Tel: 41-26-460 40 40 / Fax: 41-26-460 40 50

**Web site: www.campingaz.com**

De.qxp 19/12/2005 09:27 Page 1

# BENUTZUNG UND WARTUNG

- Keine Holzkohle anstatt oder zusätzlich zu den Lavasteinen benutzen.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen.
- Den Boden der Grillwanne nicht mit Aluminiumfolie auslegen.
- Nur eine von CAMPINGAZ® hergestellte oder empfohlene Metallplatte auf die Lavasteine (oder an deren Stelle) legen.

**BEI NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHSANWEISUNGEN KANN IHR GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGT WERDEN.HAFT BESCHÄDIGT WERDEN.**

DE

## a) ZU IHRER SICHERHEIT

- Kein Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gerätes lagern oder benutzen. Bei Gasgeruch:

1) Den Hahn der Gasflasche schließen.
2) Flammen sofort löschen.
3) Den Deckel öffnen.
4) Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, vgl. Abschnitt f oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.

## b) VERWENDUNGSORT

- Dieses Gerät darf nur außerhalb geschlossener Räume verwendet werden.
- **VORSICHT:** die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder fernhalten.
- Zu brennbarem Material muss ein Mindestabstand von 60 cm eingehalten werden.
- Den Grill in heißem Zustand nicht verlagern.
- Das Gerät auf ebenem Boden benutzen.
- Eine Frischluftzufuhr von 2 m³/kW-Stunde vorsehen.

## c) GASFLASCHE

- Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer eingestellt:
- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien:** Butan 28 mbar/Propan 37 mbar
- **Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Schweiz, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Tschechische Republik:** Butan 30 mbar/Propan 30 mbar
- **Deutschland, Österreich:** Butan 50 mbar/Propan 50 mbar
- **Polen:** Propan 36 mbar
- Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.

## d) SCHLAUCH

**Frankreich (je nach Modell):**
Das Gerät ist mit einer Anschlussverschraubung G1/2 ausgestattet. Ein Butan/Propan-Ringstutzen mit Gummidichtung wird ebenfalls mitgeliefert.
Je nach Bauweise des Druckminderers nachstehende Anweisungen befolgen:

1) Druckminderer mit Gewindeausgang M20 x 1,5: einen armierten Schlauch nach der Norm XP D 36-112 verwenden. Die G1/2-Mutter des Schlauchs auf das Anschlussstück des Gerätes schrauben. Die Mutter M20 x 1,5 auf den Ausgang des Druckminderers schrauben. Mit Hilfe von Lecksuchspray die Dichtigkeit überprüfen.

2) Druckminderer mit Ringstutzen: ein Anschlusssystem (Schlauch + Rohrschellen) nach der Norm XP D 36-110 verwenden. Den mitgelieferten Ringaufsatz auf den Gewindeanschluss des Gerätes schrauben und dabei die Gummidichtung einsetzen. Wenn die Dichtung mit dem Anschlussstück Kontakt hat, um ca. eine halbe Umdrehung festziehen.
Den Schlauch auf das Geräteendstück und auf das Ende des Druckminderers aufdrücken; dabei die mit dem Anschlusssystem (Rohrschellen) mitgelieferten Anweisungen befolgen.
Mit Lecksuchspray die Dichtigkeit überprüfen.
Überprüfen, dass der Schlauch weder verdreht noch gespannt ist und die heißen Wände des Gerätes nicht berührt. Der Schlauch darf nicht länger als 1,25 m sein. Er muss ausgewechselt werden, wenn das auf dem Schlauch vermerkte Verfallsdatum erreicht ist oder wenn er beschädigt ist bzw.

**Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Tschechische Republik, Polen:**
Das Gerät ist mit einem Ringstutzen ausgestattet. Es muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein. Er muss ausgewechselt werden, wenn er beschädigt ist bzw. Risse aufweist. Risse aufweist. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.

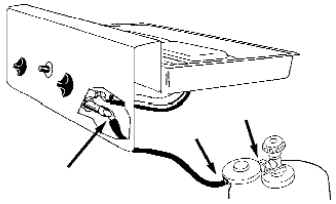
**Schweiz, Deutschland, Österreich:**
Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein. Er muss ausgewechselt werden, wenn er beschädigt ist bzw. Risse aufweist. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.
Schlauchanschluss: für den Anschluss des Schlauchs am Geräteansatz mit 2 passenden Schlüsseln die Schlauchmutter festziehen, ohne zu überdrehen:
- 14er-Schlüssel zum Blockieren des Ansatzstücks
- 17er-Schlüssel zum Festziehen der Schlauchmutter

## e) DECKEL (je nach Modell)

Den Deckel insbesondere bei Gerätebetrieb vorsichtig handhaben. Sich nicht über die Grillwanne beugen.

## f) DICHTHEITSKONTROLLE

1) Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Nicht rauchen.
2) Sicherstellen, dass die Schaltknöpfe auf "OFF" (●) stehen.
3) Die Schlauchenden ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und auf den Gerätestutzen schrauben.
4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
5) Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignete Lecksuchspray dazu verwenden.
6) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/Druckregler/Schlauch/Gerät) auftragen. Die Schaltknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung). Das Ventil der Gasflasche öffnen.
7) Entstehen Lecksuchspray, so zeigt dies eine undichte Stelle an.



De.qxp 19/12/2005 08:48 Page 2

8) Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern anziehen. Defekte Teile auswechseln. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
9) Das Ventil der Gasflasche schließen.

**WICHTIG**: Niemals eine Flamme verwenden, um undichte Stellen zu suchen!
Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens einmal im Jahr und jedesmal bei Auswechseln der Gasflasche vorgenommen werden.

## g) VOR DER INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Sichergehen, dass:
- keine undichten Stellen vorliegen.
- die Venturirohre nicht verstopft sind.
- die Schubeinheit richtig angebracht ist.
- der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.

**Bitte genau überprüfen, ob die Venturirohre (VT) die Düsen abdecken (IJ).**

## h) ZÜNDEN DES BRENNERS

**∗ Wenn Ihr Gerät über 2 Brenner verfügt**

Die Punkte 1 bis 7 durchlesen, bevor mit Punkt 1 begonnen wird.
1) **DAS GERÄT NIEMALS BEI GESCHLOSSENEM, SONDERN IMMER BEI GEÖFFNETEM DECKEL ANZÜNDEN.**
2) Sich vergewissern, dass die 2 Schaltknöpfe auf "OFF" (●) stehen.
3) Die Enden des Schlauches ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und dann des Gerätes (hinter der Schalttafel) schrauben und den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
4) Das Ventil der Gasflasche öffnen.
5) Auf einen der 2 Schaltknöpfe drücken und auf **VOLLE LEISTUNG** ( ) drehen, dann sofort bis zum Klicken auf den Zündknopf ( ) drücken. Erfolgt die Zündung nicht beim ersten Klicken, noch 3-4mal drücken.
6) Wenn sich der Brenner nicht entzündet, den Schaltknopf auf "OFF" (●) stellen. 5 Minuten warten, dann den Vorgang wiederholen.
7) Sobald der Brenner in Betrieb ist, erfolgt die Zündung des anderen Brenners automatisch, wenn der zweite Schaltknopf auf **"VOLLE LEISTUNG"** ( ) gestellt wird, ohne dass der automatische Zündknopf gedrückt werden muss.

**WICHTIG:**
Wenn sich der Brenner nach dem zweiten Versuch nicht anzünden lässt, überprüfen, ob die Auslassdüsen des Brenners sowie die Brennerrohre nicht verstopft sind.

**∗ Wenn Ihr Gerät nur über einen Brenner verfügt**

Die Punkte 1 bis 5 durchlesen, bevor mit Punkt 1 begonnen wird.
1) Sich vergewissern, dass der Schaltknopf auf "OFF" (●) steht.
2) Die Enden des Schlauches ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und dann des Gerätes (hinter der Schalttafel) schrauben und den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
3) Das Ventil der Gasflasche öffnen.
4) Auf der Schaltknopf drücken und auf **VOLLE LEISTUNG** ( ) drehen, dann sofort bis zum Klicken auf den Zündknopf ( ) drücken. Erfolgt die Zündung nicht beim ersten Klicken, noch 3- bis 4mal drücken.
5) Wenn sich der Brenner nicht entzündet, den Schaltknopf auf "OFF" (●) stellen. 5 Minuten warten, dann den Vorgang wiederholen.

**WICHTIG:**
Wenn sich der Brenner nach dem zweiten Versuch nicht anzünden lässt, überprüfen, ob das Brennerrohr verstopft ist.

## i) ZÜNDEN VON HAND

Sollte die automatische Zündung nicht funktionieren, den Schaltknopf auf "OFF" (●) stellen. Ein brennendes Streichholz an eine der seitlichen Öffnungen des Brenners halten, dann den rechten Schaltknopf auf der Schalttafel auf **"VOLLE LEISTUNG"** ( ) stellen. Dieser Vorgang tritt an Stelle von Punkt 5 **"ZÜNDEN DES BRENNERS"**.

## j) AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Die Schaltknöpfe auf OFF (●) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.

## k) ZÜNDEN DES SEITENKOCHERS

**(je nach Modell)**

Der Kocher kann alleine oder gleichzeitig mit dem Grill betrieben werden.
Anzünden: Den Hahn der Gasflasche öffnen.
Die Dichtheit des Gaskreises von der Flasche bis zum Kocher überprüfen (vgl. Abschnitt f). Den Zustand der Leitung zwischen Grill und Kocher überprüfen. Diese auswechseln und den Kundendienst heranziehen, wenn Risse auftreten.
Den Hahn des Kochers öffnen (Plus-Richtung) und bis zum Klicken auf den Zündknopf ( ) drücken. Wenn nötig, drei- oder viermal drücken. Falls keine Zündung erfolgt, ein brennendes Streichholz an den Rand des Brenners halten.
Die Flamme je nach Größe des verwendeten Kochgeräts regulieren, indem der Hahn mehr oder weniger geöffnet wird. Keinen Kochbehälter mit einem Durchmesser unter 10 cm bzw. über 26 cm verwenden.

DE

## l) AUSSCHALTEN DES SEINTENKOCHERS

**(je nach Modell)**

Den Hahn des Kochers (Minus-Richtung) und den Hahn der Flasche schließen, wenn der Grill nicht in Betrieb ist.

## m) AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

- Das Auswechseln immer an einem belüfteten Ort und im Abstand von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
- Die Schaltknöpfe auf "OFF" (●) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.
- Den Druckregler abschrauben; überprüfen, ob die Dichtung vorhanden und in gutem Zustand ist.
- Die volle Gasflasche anbringen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird.
- Dichtheitskontrolle durchführen (siehe Abschnitt f).

## n) GEBRAUCH

**∗ Wenn Ihr Gerät über einen Deckel verfügt**

Zur Handhabung besonders heißer Teile empfiehlt sich das Tragen von Schutzhandschuhen.

Vor jedem Grillen das Gerät ca. 10 Min. auf der Stellung **"VOLLE LEISTUNG"** ( ) und mit geschlossenem Deckel vorheizen. Bei Erstbenutzung ca. 20 Minuten vorheizen, damit der Lackgeruch der neuen Teile verschwindet.

Mit den Schaltknöpfen kann die gewünschte Temperaturstufe eingestellt werden.
Temperatur bei geschlossenem Deckel: auf Stellung **"VOLLE LEISTUNG**( ) ca. 340 °C; auf Stellung **"VERMINDERTE LEISTUNG"** ( ) ca.175 °C. Die Leistung kann auch zwischen diesen beiden Stellungen reguliert werden.
Bei einer kleineren Menge Grillgut ist es empfehlenswert, nur eine Hälfte des Grills zu benutzen, indem man nur eine Seite des Brenners anzündet. Nach dem Grillen den Deckel schließen und das Gerät ca. 10 Minuten auf **VOLLE LEISTUN**( ) stellen, damit Speise- oder Fettreste auf dem Rost oder den Lavasteinen verbrannt werden (Selbstreinigungseffekt).

ES IST NORMAL, WENN DIE FLAMME WÄHREND DES GRILLENS GELB WIRD.

**WICHTIG:** Sollte der Brenner während des Grillvorgangs ausgehen, die Schaltknöpfe sofort auf OFF (●) stellen, den Deckel öffnen und 5 Minuten warten, damit das nicht verbrannte Gas abzieht. Das Gerät erst nach dieser Wartezeit erneut anzünden.

*** Wenn Ihr Gerät über keinen Deckel verfügt**

Zur Handhabung besonders heißer Teile empfiehlt sich das Tragen von Schutzhandschuhen.

Vor dem Grillen das Gerät ca. 20 Minuten auf **"Volle Leistung"** ( ) Stellen.

ES IST NORMAL, WENN DIE FLAMME WÄHREND DES GRILLENS GELB WIRD.

**WICHTIG:** Sollte der Brenner während des Grillvorgangs ausgehen, den Schaltknopf sofort auf OFF (●) stellen.

## o) REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nie verändern: jede Änderung kann sich als gefährlich erweisen.

Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, es in regelmäßigen Abständen zu reinigen (nach 4- bis 5maliger Benutzung).

Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen.

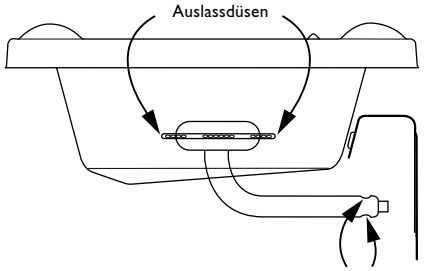
Die Gasflasche schließen und den Druckregler abschrauben.

Den oberen Teil des Brenners mit einem feuchten Schwamm (Wasser mit Spülmittelzusatz) reinigen. Notfalls eine angefeuchtete Stahlbürste benutzen.

Überprüfen, dass die Düsen des Brenners nicht verstopft sind und vor dem erneuten Gebrauch trocknen lassen. Notfalls eine Stahlbürste benutzen, um die Auslassdüsen des Brenners zu reinigen.

Wenn das Gerät mehr als 30 Tage lang nicht benutzt wurde, ebenfalls überprüfen, ob die Düsen der Brennerrohre nicht durch Spinnweben verstopft sind, wodurch die Grillleistung vermindert oder ein gefährliches Entzünden des Gases außerhalb des Brenners verursacht werden kann.

**ANMERKUNG:** Durch regelmäßige Reinigung bleibt Ihr Grillgerät für viele Jahre in gutem Zustand, vorzeitiges Oxidieren durch säurehaltige Grillreste kann verhindert werden. Das Oxidieren des Brenners ist jedoch mit der Zeit eine normale Erscheinung. Ein oxidierter Brenner, der problemlos funktioniert, muss nicht ausgewechselt werden. Er muss nur ausgewechselt werden, wenn die Funktion beeinträchtigt ist (durchgebrochener Brenner usw.).




Öffnungen der Venturirohre

SEITENWÄNDE DER WANNE, DECKEL (je nach Modell), GRILLROST, SCHALTKONSOLE:
Diese Teile ebenfalls regelmäßig mit Schwamm und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel verwenden. Die Roste nicht in einem selbstreinigenden Herd reinigen, dessen außerordentlich hohe Temperatur die verchromten Teile beschädigen kann.

**SICHTFENSTER DES DECKELS (je nach Modell):**
Regelmäßig mit einem Fensterputzmittel oder Reinigungsmittel für Kamineinsätze reinigen. Sollte sich dies als schwierig erweisen, das Fenster aus seinem Deckel herausnehmen und mit einem Backofenreinigungsmittel behandeln.

## p) AUFBEWAHRUNG

- Das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.
- Wird der Grill in geschlossenen Räumen aufbewahrt, die Gasleitung abmontieren.
- Wird er draußen aufbewahrt, mit einer Schutzhülle abdecken.
- Bei längerem Nichtgebrauch sollte der Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden (z. B. Garage). Die Lavasteine vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahren.

## q) LAVASTEINE

- Die Lavasteine müssen ausgewechselt werden, wenn sie mit zuviel Fett getränkt sind oder wenn sie aufgrund der Erosion durch den Rost der Grillwanne fallen, was nach sehr häufigem Gebrauch der Fall sein könnte.

**Stapeln Sie die Steine nicht übereinander und bewahren Sie zwischen den einzelnen Steinen immer einen Luftspalt von einigen Millimetern.**

**Verwenden Sie niemals Holzkohle anstelle der mitgelieferten Lavasteine oder zusätzlich zu diesen.**

- Nur Lavasteine von CAMPINGAZ® verwenden. Wir haften nicht bei Verwendung anderer Lavasteine, die sich für den Benutzer als gefährlich erweisen könnten.
- Die Lavasteine nicht anfeuchten. Keine angefeuchteten oder nassen Lavasteine verwenden; sie zuvor an einem geschützten Ort trocknen lassen.

## r) SICHTFENSTER DES DECKELS (je nach Modell)

Hitze- oder Kälteschocks vermeiden (kaltes Wasser auf heißem Fenster). Darauf achten, dass die Flammen die Fensterfläche nicht von innen berühren.
Falls dies der Fall sein sollte, die Brennerleistung vermindern.

## s) Zubehörteile

**ADG empfiehlt für seine Gasgrillgeräte grundsätzlich den Gebrauch von Zubehör- und Ersatzteilen der Marke Campingaz. ADG haftet nicht für Schäden oder Funktionsstörungen aufgrund des Einsatzes von Zubehör- und/oder Ersatzteilen einer anderen Marke.**

DE

70976-De.qxp 07/02/2006 15:31 Page 4

# FELHERSUCHE

| STÖRUNGEN | VERMUTLICHE URSACHE-ABHILFE |
|---|---|
| Brenner lässt sich nicht anzünden | - Verschmutzter Brenner : reinigen<br>- Probleme in der Gaszufuhr<br>- Regler defekt<br>- Leitung, Hahn, Einspritzdüse, Venturirohren oder Brennerdüsen verstopft<br>- Venturirohre deckt die Einspritzdüse nicht ab |
| Brenner hat Fehlzündungen | - Prüfen, ob Gas vorhanden ist<br>- Anschluss der Leitung prüfen<br>- Kundendienst kontaktieren |
| Das Fett entzündet sich anders als sonst | - Zu hohe Grilltemperatur: Leistung vermindern<br>- Das Fettablaufsystem ist verstopft: es reinigen<br>- zu viel Fett auf den Lavasteinen : sie auswechseln |
| Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz anzünden, aber nicht mit der piezoelektrischen Zündung | - Knopf, Draht oder Elektrode der Piezozündung defekt<br>- Die Anschlüsse des Zünderdrahtes prüfen<br>- Den Zustand der Keramik und des Verbindungsdrahtes überprüfen. |

| STÖRUNGEN | VERMUTLICHE URSACHE-ABHILFE |
|---|---|
| Flammen am Anschlussstutzen | - Anschlussstutzen undicht : Gaszufuhr sofort abstellen |
| Flammenkranz ungleich | - Brenner defekt oder verstopft<br>- Einspritzdüsen verstopft : Kundendienst kontaktieren |
| Heizleistung unzureichend | - Einspritzdüse oder Venturirohre : Kundendienst kontaktieren |
| Flammen hinter dem Schaltknopf | - Ventil defekt : Gerät ausschalten Kundendienst kontaktieren |
| Flammen unter der Ablage | - Gerät ausschalten<br>- Glasflasche schließen<br>- Kundendienst kontaktieren |
| | |

DE

**GARANTIEBEDINGUNGEN**

Auf das Produkt leisten wir eine umfassende Garantie von 2 Jahren für Arbeits- und Materialkosten ab dem Kaufdatum unter Ausschluss der Kosten für die Rücksendung des Produkts, die der Verbraucher zu tragen hat. Die Garantie wird wirksam, wenn das gelieferte Produkt nicht der Bestellung entspricht oder wenn es defekt ist, sofern der Reklamation ein Beleg für das Kaufdatum (z. B. Rechnung, Kassenbon) beigefügt ist. Das Produkt muss portofrei, vollständig und undemontiert an eines der zugelassenen Kundendienstzentren zurückgeschickt werden, wobei in der Reklamation das festgestellte Problem zu beschreiben ist. Das von der Reklamation betroffene Produkt kann repariert, ersetzt bzw. ganz oder teilweise erstattet werden. Die Garantie ist nichtig und wird nicht wirksam, wenn der Schaden zurückzuführen ist auf: (i) eine unsachgemäße Anwendung oder Lagerung des Produkts, (ii) eine falsche oder nicht mit der Gebrauchsanweisung übereinstimmende Wartung des Produkts, (iii) eine Reparatur, Änderung oder Wartung des Produkts durch nicht zugelassene Dritte, (iv) den Rückgriff auf Ersatzteile, bei denen es sich nicht um Originalteile handelt.

**Wenn Sie ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Oder wenden Sie sich direkt an de Kundendienst von Campingaz®.**

VERBRAUCHERSERVICE DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH
**CAMPING GAZ (DEUTSCHLAND) GmbH**: EZetilstraße 5 - 35410 Hungen-Inheiden - Deutschland
Tel: 06402 89-0 Fax: 06402 89-246 E-Mail: info@campingaz.de
**AT** - Tel: 01 6165118 Fax: 01 6165119

VERBRAUCHERSERVICE SCHWEIZ
**CAMPINGAZ SUISSE SA** - Service clientèle - Route du Bleuet 7 - 1762 GIVISIEZ - Schweiz
Tel: 41 26 460 40 40 Fax: 41 26 460 40 50 E-Mail: info@campingaz.ch

**web site: www.campingaz.com**